



Niché au cœur de Honfleur, La Boucane est bien plus qu'un simple restaurant : c'est un lieu qui perpétue depuis des générations une tradition d'accueil et de convivialité. Autrefois tenue par la célèbre Mère Toutain, cette auberge accueillait des artistes, écrivains et voyageurs en quête d'inspiration.

Parmi eux, Claude Monet, qui immortalisa La Boucane dans son célèbre tableau *La Route sous la neige*, réalisé en 1867.

Nous sommes fiers de perpétuer cette tradition d'hospitalité, en célébrant les saveurs authentiques de notre région tout en honorant le passé artistique qui fait vibrer ces murs. Laissez-vous transporter par l'atmosphère unique de ce lieu où histoire et gastronomie se rencontrent.







LES ENTRÉES

FOIE GRAS DE CANARD MAISON Compotée d'oignons rouges	25€
RAVIOLES DE HOMARD Bisque crémeuse, lit d'épinards	25€
EFFILOCHÉ DE VOLAILLE Siphon de pomme de terre, œuf parfait de la ferme de Bourneville, truffe de Bourgogne	24€
VELOUTÉ POIREAU & POMME DE TERRE Huîtres de Normandie, croûtons frits	23€

LES PLATS

VOLAILLE FERMIERE FAÇON VALLÉE D'AUGE Pommes de terre darphin roulées	34€
 CÔTE DE BŒUF (pour 2 personnes, 30 minutes d'attente) Grillée à la cheminée, pommes frites maison, sucrose, sauce camembert	110€
MARMITE HONFLEURRAISE Poisson selon arrivage, Saint-Jacques, chou pointu de chez Mme Hébert, beurre blanc au citron et moules	36€
 RAVIOLES DE RICOTTA AU CITRON Crème de champignons, épinards, chips de panais et roquette	25€
PIÈCE DE COCHON DE BAYEUX Échalotes confites, panais rôtis, navet boule d'or et sauce barbecue	34€

LES ACCOMPAGNEMENTS

Gratin Dauphinois	10€
Frites maison	10€
Salade verte	8€

FROMAGES

À commander en début de repas	
Assiette de fromages normands	12€
Camembert chaud en feuille de brick, caramel aux poivres	12€

LES DESSERTS

À commander en début de repas	
TARTE FEUILLETÉE AUX POMMES Crème fermière de chez Borniambuc et crème glacée au Calvados	14€
CRÈME BRÛLÉE Caramel beurre salé	14€
DAME BLANCHE Tuile dentelle aux amandes	14€



LE PLATEAU DE FRUITS DE MER

70€

À commander avant 18h la veille de votre repas

1 tourteau
6 huîtres
6 langoustines
10 crevettes roses
200g de bulots

Supplément homard entier
Tarif soumis à la saisonnalité

LES HUÎTRES N°3 DE BLAINVILLE-SUR-MER

Par 6	20€
Par 9	30€
Par 12	40€

LE MENU DE LA MÈRE TOUTAIN

Servi du lundi au vendredi, au déjeuner uniquement.

48€

VELOUTÉ POIREAU & POMME DE TERRE
Croûtons frits

-

POULET VALLÉE D'AUGE
Sauce au cidre de Normandie, Pommes Darphin

-

CAMEMBERT CHAUD EN FEUILLE DE BRICK
Caramel aux poivres

-

TARTE FEUILLETÉE AUX POMMES
Crème fermière de chez Borniambuc et crème glacée au Calvados

Prix nets, taxes et service compris
Les informations sur les allergènes sont disponibles sur simple demande.